

est.1998

Peskesi

Authentic Cretan Cuisine

~ OUR CUISINE ~

DRINKS & COCKTAILS

FARM TO TABLE

SUSTAINABLE

SUSTAINABLE PRACTICES
WE FOLLOW



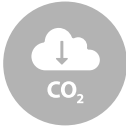
PROTECT NATURAL RESOURCES
We apply traditional and modern practices for balanced energy, water management and the protection of forest areas.



FOOD MILES
We follow the principles of sustainable distances, less than 100 miles (161 km)
You can check from our menu, the average klm that the raw materials of the dish travelled.
Our farm is 28 km away from the restaurant.



ZERO WASTE
We recycle and compost 100% of food waste.
We recycle 100% of the glass.
Minimize the use of plastic to 1%.
We choose paper with FSC certification for the protection of forests.



CARBON FOOTPRINT
We apply regenerative agriculture with high carbon capture on the farm, balancing the restaurant's carbon dioxide emissions.



HUMAN RESOURCES
We support and strengthen our human resources, the local producers and local communities.

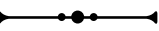


CULTURAL HERITAGE
We protect and revive the cultural heritage of our land.



LIFE BELOW WATER
Our seafood comes from sustainable fishing.

FROM OUR GARDEN



bakery wares (per person) 2,50

Organic salad

Peskesi Organic Farm

white & red cabbage, lettuce, chicory, cauliflower, broccoli, carrot, spring onion, parsley, **sliced almond**, apple, fig, raisins, **sesame seeds**, **walnuts** & sause from olive oil, honey, lemon **wild greens mustard** & **petimezi**.

► 38km VEGETARIAN

13,70

Shepherd's salad

The practice of using what you have available, from Mitata of Crete. Roasted potato with our production of **eggs**, **rusk**, lemon juice soft Cretan **cheese** (anthogalo), capers & olives, parsley, **petimezi** and spring onions from our farm.

► 49km VEGETARIAN

11,50

“Palikaria” salad

A salad used as an offering to the gods, with a history from the Minoan times, that lasts until today. Chickpeas, beans & **wheat**, cooked in a pot with spring onions, parsley, **petimezi** & lemon.

► 85km VEGAN

8,70

Stamnagathi tsigariasto

Local variety of chicory cooked with olive oil and tomato sause.

► 48km VEGAN

8,50

Kastrini Salad

Red cabbage, spinach, chicory, smoked ham, **Aegina peanuts**, **balsamic vinegar** & candied hibiscus.

► 75km

9,50

est.1998

Peskesi

Authentic Cretan Cuisine

“FARM TO TABLE”

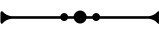
ORGANIC FARM

The products of our farm are organic and are certified by the DIO organization.

FOOD MILES

We follow the principles of sustainable distances, less than 100 miles (161 km). You can see at the end of the descriptions of plates, the average km that the raw materials of the dish travelled. Our farm is 28 km away from the restaurant.

FOR YOUR APPETITE



Fresh shrimps “saganaki ”

A secret recipe from the fishing villages of the island. With shrimp **sauce**, **pine nuts** and “katsohiri” **cheese**.
(it contains: roe & mustard)

15,50

Smoked Eel with taramosalata

A dish from the time when fishing and roasting on wild olive sticks were common in Crete. Enjoy the “exquisite meze”!
(it contains: tarama & flour)

13,50

Local mushrooms with anthogalo cheese and oxymelo in the pan

(it contains: dairy, honey & balsamic vinegar)

► 45km VEGETARIAN

10,50

Green pies from Charaso village

Handmade flaky, **Greek pastry (phyllo)**, with 7 different wild, stew greens (giachnera).

► 28km VEGAN

7,90

Staka with eggs of our production

Staka is a homemade traditional **cream cheese**
(it contains: eggs, dairy & flour)

► 37km VEGETARIAN

8,50

Stuffed cabbage leaves from Moni

with **chondros** herbs & handminced pork.

► 45km

10,50

Eggs from our farm with apaki of pork cheeks and anthogalo cheese

on toasted **bread**

► 28km

9,70

Flepsia with sikomagis

Authentic recipe from Byzantine Crete. Stuffed **rolls** (bourekakia) with **Cretan cheese** & **groats**, served with fig marmalade.
(it contains: balsamic vinegar and eggs)

► 60km VEGETARIAN

9,50

Baked potatoes in the kouroupi with “staka” of our production

Staka is a traditional dairy product, derived from the rind (rind/cream) that forms on the surface of goat and sheep milk. ► 43km

9,50

Grilled “katsohiri” cheese

Forgotten traditional Cretan cheese that we revived. Grilled in front of you on the cast iron.

► 34km VEGETARIAN

8,60

SMOKED OF OUR PRODUCTION

“Kalohoriano” smoked ham

on grilled **bread** with sundried tomato & caramelised onions (it contains: mustard).

► 32km

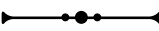
9,50

Smoked traditional sausages in the wood-fired oven

► 150km

9,80

“LADERA”



Ladera (oily dishes) are an integral part of the Cretan diet. Cretans consumed them at least 3 times a week.

Manarolia with leeks

Manaronolia or biza, a forgotten legume that we revived, cooked with leeks.
(it contains: flour) ► 28km VEGAN

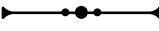
9,50

Cuttlefish with giachnera

Cooked with 7 different aromatic wild greens (giachnera).

15,50

LOCAL HANDMADE PASTA



Skioufichta with anthotyro cheese and pork rinds

Fresh handmade traditional **pasta** boild in sheep's broth with **anthotyros cheese** and pork rinds. ► 50km

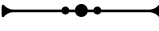
10,50

Hilopites with wild mushrooms “Horn of Amalthia”

Hilopites **pasta** with Cretan wild black trumpets. Combine it with fresh **graviera** and olive oil black truffle from the forest of Rouvas.
► 37km VEGETARIAN

14,50

TRADITIONAL SUNDAY MEALS



In the Cretan nutrition, the consumption of meat and fish was scarce. They used to be eaten on Sundays and on feasts, which is why meat and fish meals are traditionally called “Sunday Meals”.

Kandavlos

Street food, minoan recipe which is referred to in the book “Dipnosofistai” by Athinaios. Pork skewer (souvlaki) marinated with **wine** and **wheat** grilled in charcoal barbeque, vegetable soup, goat **cheese** and ‘hiromilopita’.
► 82km

15,00

Rooster with xinochondros

sun-dried tomato and **anthotyro**. ► 60km

14,50

Goat with stamnagathi

One of the most common cooked dishes of the rural Cretan cuisine. ► 60km

16,90

Kreokakavos

an ancient recipe which is referred to in the book “Dipnosofistai” by Athinaios pork roasted with honey & thyme from our farm, served with carrot puree.
(it contains: wheat)
► 110km

14,80

Local lamb with traditional yoghurt

Traditional recipe from mountainous Crete. Slow cooked, boneless, with **yoghurt** and **kefalotiri** cheese. It is served with “pilafi” (rice traditionally cooked in lamp's broth).
► 45km

17,30

“Syglino”

pork chops smoked in front of you with traditional herbs (thyme & sage)
(it contains: mustard & flour)
► 95km

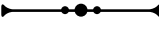
15,40

Grilled beef patties

(it contains: mustard, flour & wine) ► 95km

16,50

FOR DESSERT



Gastrin

The recipe of Minoan Crete that is mentioned in the “Dipnosofistes” (Dinnerwisemen). This recipe comprises the onset of baklava. Rustic **pastry sheet** stuffed with **hazelnut**, **almond**, **walnut**, **sesame**, and **poppy seed**. Contains olive oil, pepper, and honey. Served with **ice cream**. VEGETARIAN

9,50

Tiropalakountas “ cheesecake with Cretan cheese & rusk biscuit

The earliest mention of cheesecake was made by the Greek doctor Aigimos (5th century BC) who wrote a book on the art of preparation of “Tiropalakountas” (cheese plakous) “plakontopoiikon syngram”. **Rusk biscuit** and a variety of Cretan **cheeses**. Served with **candied walnuts** and honey of our production. VEGETARIAN

9,20

“Tzoulamas” of Zaros

A unique dessert that losts its story through the centuries. According to tradition, it is a necessary delicacy at the “Apokries”, traditional feast table. Our recipe, among other variants in Crete, comes from the book of cultural Zaros Association. **Pastry sheet**, rice, **tahini**, **almond**, **myzithra**, raisins & the “secret ingredient”. Served with **ice cream**.

8,50

Erontas with carob

Carob chocolate **cream** flavored with dittany & carob **biscuit** with carob honey.
VEGETARIAN

7,90

“Galaktoboureko”

Milk pudding **pie** (sheep & goat milk).
VEGETARIAN

7,50

Allergies & Further Information

Allergenic ingredients are indicated in the descriptions of the dishes with **bold characters**.

In cases not included in the descriptions, they are noted at the end using parentheses and the marking “contains:”

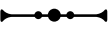
In cases not included in the descriptions, they are noted at the end using parentheses and the marking “contains:”

All our products are complex, consist of many ingredients and are produced in common areas. Therefore, the possibility of the presence of an allergen-other than those mentioned-in one of the above products can not be ruled out.

For any clarification regarding allergen ingredients or anything else, please, do not hesitate to contact the restaurant staff.

We are always at your service.

BEERS



Peskesi Fourogatos 7,00
unfiltered lager 330ml

Kasta New Zealand 7,00
amber ale 330ml

Notos weiss 8,30
500ml

Solo psaki 6,00
india pale ale 330ml

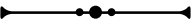
Brinks blonde Rethymnian 8,30
organic 330ml

Brinks dark Rethymnian 8,30
organic 330ml

Mythos draft 4,30
300ml

Dedalos Proto 8,50
pilsener 500ml

TSIKOUDIA



Single variety raki from small producers distillery 5,50
200ml
from malvasia aromatica grapes

Single variety raki Lyrarakis 11,50
200ml
Liatiko variety

ACED TSIKOUDIA

Toplou monastery 9,00
40ml _ glass

Master's 7,50
40ml _ ποτήρι

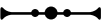
35 8,50
40ml _ ποτήρι

OUR PRODUCTION

Rakomelo 5,00
100ml

Rakomelo 9,50
200ml

OUZO

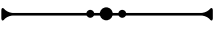


35N 8,50
200ml

Maria Avgeniki 7,50
200ml

HERB REFRESHMENTS & HERBAL TEAS

PESKESI ORGANIC FARM



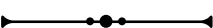
Dittany in Crete is called "Erontas", named after the ancient god of love "Eros". It grows in such inaccessible places that is believed someone must be completely in love to climb and collect it. These are "Erontades".

ORGANIC HERB REFRESHMENTS & HERBAL TEAS FROM OUR ORGANIC FARM

Selection of homemade refreshments and herbal teas, made from local herbs without preservatives or chemical additives. They offer a range of health benefits.

3	HEALTH & WELLNESS strengthening the immune system lemon, thyme, sage, dittany	REFRESHMENT 5,00
		HERBAL TEA 5,00
7	MOOD BOOSTER rejuvenation and euphoria orange, malotira, thyme, sage, fliskouni, marjorame, verbena, dittany	REFRESHMENT 5,00
		HERBAL TEA 5,00
40	BODY BALANCE harmony of the body 40 herbs are contained. Indicative: Dittany, Basil, Laurel, Rosemary, Fliskouni, Amberoriza, etc.	REFRESHMENT 5,00
		HERBAL TEA 5,00
WILD ROSE	ANTIOXIDANT shielding the body system amperoriza, pomegranate	REFRESHMENT 5,00

GREEK "PREMIUM" DRINKS



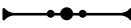
GIN 12

VOTANIKON
The Greek gin containing a collection of 20 Greek herbs.

BRANDI 8

METAXA 5*
Aromas of citrum blossoms, rose and apricot, flower honey, vanilla and a hint of violet.

WATER

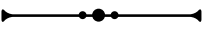


Sparkling water 2,50
330ml

Sparkling water 4,50
1lt

Mineral water 2,00
1lt

COCKTAILS



BASED ON PESKESI ORGANIC FARM HERB REFRESHMENTS

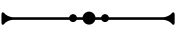
MESAKOKEFALO _ 40 9,00
White wine, sweet wine, more than 40 organic herbs.Indicative: dittany, basil, laurel, antonaida,rosemary, sparto, fennel, amberoriza etc.
► 32km

TROCHALOI _ WILD ROSE 9,00
Rose wine, lemon, organic pomegranate & amberoriza
► 45km

PIGADI _ 3 8,50
Tsikoudia -single variety Malvasia- flavored with chamomile, lemon, dittany, sage and thyme
► 26km

CHONTRO CHARAKI _ 7 8,50
Tsikoudia -single variety Malvasia-, carob, orange,tangerine & herbs
► 26km

MOCKTAILS



NATIVE 7,50
Orange and lemon juice, lemon zest and syrup of 40 herbs of our production.
► 28km

Allergies & Further Information

Allergenic ingredients are indicated in the descriptions of the drinks and desserts, with **bold characters**.

In cases not included in the descriptions, are noted at the end using parentheses and the marking "contains:"

All our products are complex, consist of many ingredients and are produced in common areas. Therefore, the possibility of the presence of an allergen -other than those mentioned- in one of the above products can not be ruled out.

For any clarification regarding allergen ingredients or anything else, please, do not hesitate to contact the restaurant staff.

We are always at your disposal.

BASED ON PESKESI ORGANIC FARM HERBS

MEGALOS DETIS 9,00
Tsikoudia, **sweet wine** & organic pomegranate
► 26km

PIGI 10,00
Tsikoudia -single variety Malvasia- flavored with organic extra virgin olive oil, cucumber, lemon and basil
► 26km

VIGLA 9,50
Tsikoudia -single variety Malvasia- flavored with organicextra virgin olive oil, **Mosxato Spinas wine**, honey & sage
► 21km

SAINT VASILIS 8,50
Tsikoudia -single variety Malvasia- flavored with chamomile, mint and lemon
► 28km



Menu editing & processing: Shoinarakis Christos / Person in charge upon market inspection: Magganas Panayiotis

- Prices are in Euros (€) and include all applicable taxes (VAT 24% or 13%) •
- The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document, receipt - invoice •
 - If you need an invoice please inform the waiter during your order •
- **Alcohol consumption is prohibited for persons under 18 years of age** •

est.1998

Peskesi

Authentic Cretan Cuisine



KELARI

WINE LIST

LOCAL WINES

We choose for you the best local wines with priority in those that come from from organic crops.



RECYCLING

We recycle all glass bottles of the wines consumed.
In the year 2022-2023 were recycled:
20.500 bottles.

ΤΟΠΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Επιλέγουμε για εσάς τα καλύτερα τοπικά κρασιά με προτεραιότητα σε αυτά που προέρχονται από βιολογικές καλλιέργειες.



ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Ανακυκλώνουμε όλες τις γυάλινες φιάλες των κρασιών που καταναλώνονται.
Το έτος 2022-2023 ανακυκλώθηκαν:
20.500 φιάλες.

RARE BABIES

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΧΡΟΝΙΕΣ

Σε αυτή την κατηγορία θα βρείτε κρασιά που “ανασύρθηκαν” από τα κελάρια των οινοποιείων του νησιού μας, σπάνιες ετικέτες που δεν κυκλοφορούν στην αγορά και εσοδείες που παλαιώσαμε στο κελάρι μας. In this category, you will find wines that were collected from the wineries' cellars, off-market labels and vintages that have aged in our "cellar".

ΛΕΥΚΑ _ WHITE

ΔΑΦΝΙΟΣ _ ΒΙΔΙΑΝΟ _ 2019, 2018, 2017, 2016

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

DAFNIOS _ VIDIANO _ 2019, 2018, 2017, 2016

DOULOUFAKIS / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **38€**

YOUNG VINES _ ΒΙΔΙΑΝΟ _ 2021

ΜΑΛΙΧΙΝ / ΜΕΛΑΜΠΕΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ

YOUNG VINES _ VIDIANO _ 2021

MALIHIN / MELABES, RETHIMNO

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **75€**

OLD VINES RHEA _ ΒΙΔΙΑΝΟ _ 2021

ΜΑΛΙΧΙΝ / ΦΟΥΡΦΟΥΡΑΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ

OLD VINES RHEA _ VIDIANO _ 2021

MALIHIN / FOURFOURAS, RETHIMNO

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **135€**

ΒΙΔΙΑΝΟ _ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ _ 2014

ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗΣ / ΠΛΟΥΤΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

VIDIANO _ ΟΑΚ AGED _ 2014

ZACHARIOUDAKIS / PLOUTI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **125€**

ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ _ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ 2015

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

THRAPSATHIRI _ ΟΑΚ AGED 2015

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **63€**

ΔΑΦΝΙ _ 2012, 2004

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

DAFNI _ 2012, 2004

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **68€**

ΓΕΡΟΔΕΤΗΣ _ ΜΕΛΙΣΣΑΚΙ _ 2014

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

GERODETIS _ MELISSAKI _ 2014

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **85€**

ΑΣΥΡΤΙΚΟ _ 2014

ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ / ΖΗΡΟΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

ASSYRTIKO _ 2014

ECONOMOU / ZIROS, SITIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **98€**

RARE BABIES

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΧΡΟΝΙΕΣ

ΕΡΥΘΡΑ _ RED

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ _ RESERVE _ 2012 

ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗΣ / ΠΛΟΥΤΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KOTSIFALI _ RESERVE _ 2012

ZACHARIOUDAKIS / PLOUTI HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **149€**

ΣΚΑΛΑΝΙ _ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ, SYRAH_ 2013

ΜΠΟΥΤΑΡΗ / ΣΚΑΛΑΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

SKALANI_KOTSIFALI, SYRAH _ 2013

BOUTARI/ SKALANI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **62€**

ΑΝΤΙΓΟΝΗ _ ΛΙΑΤΙΚΟ, ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ _ 2004

ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ / ΖΗΡΟΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

ANTIGONE_ ΛΙΑΤΙΚΟ, MADILARI _ 2004

ECONOMOU / ZIROS, SITIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **260€**

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT _ 2001

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT _ 2001

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **135€**

ΜΟΝΑΧΙΚΟΣ _ CABERNET SAUVIGNON_ 2014 

ΓΑΒΑΛΑΣ / ΒΟΡΙΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

MONACHIKOS _ CABERNET SAUVIGNON _ 2014

GAVALAS / VORIAS, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **59€**

SYMBOLO _ SYRAH, ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ, MERLOT _ 2017, 2012

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

SYMBOLO _ SYRAH, MADILARI, MERLOT _ 2017, 2012

LYRARAKIS / ALAGNI HRAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **110€**

STONE WINE _ ΡΩΜΕΪΚΟ _ SOLERA METHOD

ΑΝΩΣΚΕΛΗ / ΠΛΑΤΑΝΙΑΣ ΧΑΝΙΩΝ

STONE WINE _ ROMEIKO _ SOLERA METHOD

ANOSKELI / PLATANIAS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **68€**

ΑΦΡΩΔΗ _ SPARKLING

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ / TRADITIONAL METHOD

SPARKLING BRUT _ ΒΙΔΙΑΝΟ

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

SPARKLING BRUT _ VIDIANO

DOULOUFAKIS / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **48€**

THE ILLUSTRIOUS EXTRA BRUT _ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ-ΡΩΜΕΪΚΟ

HARTMAN-MOLAVI / ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ, ΒΑΤΟΛΑΚΚΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

THE ILLUSTRIOUS EXTRA BRUT _ ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ-ΡΟΜΕΙΚΟ

HARTMAN-MOLAVI / ΑΜΥΝΤΑΙΟ FLORINA, VATOLAKKOS CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **62€**

CASSIOPEIA BRUT _ ΡΩΜΕΪΚΟ

ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ/ ΑΛΙΚΑΜΠΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

CASSIOPEIA BRUT _ ROMEIKO

DOURAKIS / ALIKABOS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **42€**

PET NAT

NEBULA _ ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΕΙΝ / ΣΧΙΝΟΚΑΨΑΛΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

NEBULA _ THRAPSATHIRI

AMPELOURGEIN / SCHINOKAPSALA, LASITHI

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **54€**

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ / MATURED IN STEEL TANK

ZAZAZU _ ΒΗΛΑΝΑ-ΒΙΔΙΑΝΟ-ΜΟΣΧΑΤΟ

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ZAZAZU _ VILANA-VIDIANO-MOSCHATO

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **25€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **6€**

ΛΕΥΚΑ _ WHITE

ΑΝΘΙΚΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ FLORAL & AROMATIC

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ _ 2022

ΜΟΙΝΟΤΕΡΡΑ / ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

MOSCHATO SPINAS _ 2022

ΜΟΙΝΟΤΕΡΡΑ / ARCHANES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **30€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **7€**

ΜΕΓΑΛΟΣ ΒΑΣΙΛΙΑΣ _ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ _ 2022

ΛΟΥΛΟΥΔΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

MEGALOS VASILIAS _ MOSCHATO SPINAS _ 2022

ΛΟΥΛΟΥΔΙΣ / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **26€**

ΦΡΑΓΚΟΣΠΙΤΟ _ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ-ΜΑΛΒΑΖΙΑ _ 2022

ΓΑΒΑΛΑΣ / ΒΟΡΙΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

FRAGKOSPITO _ MOSCHATO SPINAS-MALVAZIA _ 2022

GAVALAS / VORIAS, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **28€**

PRAXIS 6 _ ΜΑΛΒΑΖΙΑ-ΒΗΛΑΝΑ _ 2022

ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ / ΑΥΛΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

PRAXIS 6 _ MALVASIA-VILANA _ 2022

HARALABAKIS / AVLI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **24€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **5,5€**

ΛΕΥΚΑ _ WHITE

ΞΗΡΑ & ΤΡΑΓΑΝΑ DRY & CRISPY

ΑΣΠΡΑ ΧΑΡΑΚΙΑ _ ΒΙΔΙΑΝΟ_ 2021
ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗΣ / ΚΑΣΤΕΛΛΙΑΝΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ASPRA CHARAKIA _ VIDIANO _ 2021
STRATARIDAKIS / KASTELLIANA, HERAKLION
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **25€**

ΒΗΛΑΝΑ _ 2022  **Bio**
ΓΑΒΑΛΑΣ / ΒΟΡΙΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
VILANA _ 2022
GAVALAS / VORIAS, HERAKLION
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **28€** ΠΟΤΗΡΙ 150ml _ GLASS **6,5€**

ΨΑΡΑΔΕΣ _ ΠΛΥΤΟ _ 2022  **VEGAN**
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
PSARADES _ PLYTO _ 2022
LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **34€**

ΤΑΧΤΑΣ _ 2022
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
TACHTAS _ 2022
DOULOUFAKIS / DAFNES, HERAKLION
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **32€**

APUS _ ΡΩΜΕΪΚΟ _ 2022
ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ / ΑΛΙΚΑΜΠΟΣ ΧΑΝΙΩΝ
APUS _ ROMEIKO _ 2022
DOURAKIS / ALIKABOS, CHANIA
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **27€**

ΑΣΥΡΤΙΚΟ _ 2021
ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ / ΑΥΛΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ASSYRTIKO _ 2021
HARALABAKIS / AVLI HERAKLION
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **27€**

THESE 10 _ ΑΣΥΡΤΙΚΟ-ΒΙΔΙΑΝΟ-SAUVIGNON BLANC _ 2022
ΜΙΧΑΛΑΚΗΣ / ΠΑΡΘΕΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
THESE 10 _ ASSYRTIKO-VIDIANO-SAUVIGNON BLANC _ 2022
MICHALAKIS/ PARTHENI, HERAKLION
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **28€** ΠΟΤΗΡΙ 150ml _ GLASS **6,5€**

iSexy _ ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ-ΒΗΛΑΝΑ _ 2022
HETERO WINES / ΚΑΛΛΟΝΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ISEXY _ THRAPSATHIRI-VILANA _ 2022
HETERO WINES / KALLONI, HERAKLION
ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **33€**

ΛΕΥΚΑ _ WHITE

ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΩΜΑ & ΠΟΛΥΠΛΟΚΑ FULL BODIED & COMPLEX

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ _ ΒΙΔΙΑΝΟ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ _ 2022

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ASPROS LAGOS _ VIDIANO ΟΑΚ AGED _ 2022

DOULOUFAKIS / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **39€**

ΒΙΔΙΑΝΟ _ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ _ 2020



VEGAN

ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗΣ / ΠΛΟΥΤΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

VIDIANO _ ΟΑΚ AGED_2020

ZACHARIOUDAKIS / PLOYTI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **37€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **8,5€**

ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ _ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ _ 2022

ΑΜΑΡΙΩΤΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

THRAPSATHIRI _ ΟΑΚ AGED _ 2022

AMARIOTAKIS / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **38€**

ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ _ ΒΙΔΙΑΝΟ-ΑΣΥΡΤΙΚΟ _ 2022

ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ / ΚΑΤΩ ΑΣΙΤΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

DIAMANTOPETRA _ VIDIANO-ASSYRTIKO _ 2022

DIAMANTAKIS / KATO ASITES, HERALION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **35€**

NOSTOS _ ROUSSANNE _ 2022



ΜΑΝΟΥΣΑΚΗΣ / ΒΑΤΟΛΑΚΚΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

NOSTOS _ ROUSSANNE _ 2022

MANOUSAKIS / VATOLAKKOS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **60€**

ΛΙΑΤΙΚΟ BLANC DE NOIR _ 2022

ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ / ΑΥΛΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

LIATIKO BLANC DE NOIR _ 2022

HARALABAKIS / AVLI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **39€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **8,5€**

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ _ ORANGE

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει κρασιά που ο χυμός τους παραμένει για αρκετές μέρες με τα στέμφυλα, με αποτέλεσμα αυτό το χαρακτηριστικό πορτοκαλί χρώμα. Εδώ τα κομψά παραδείγματα του νησιού.

This category includes wines their juice remains with the pressed grapes (skin contact) for several days. The result of this procedure is the characteristic orange color of the wine. Here are some elegant examples of the island.

ΤΥΤΤΟ ALBA _ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ ΣΕ ΠΙΘΑΡΙ _ 2021

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ / ΦΟΙΝΙΚΙΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΤΥΤΤΟ ALBA _ MOSCHATO SPINAS MATURED IN AMPHORA _ 2021

THALASSINOS / FOINIKIA, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **35€** ΠΟΤΗΡΙ 150 ml _ GLASS **8€**

ORANGE DE NOIR _ ΡΩΜΕΪΚΟ _ 2019

ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ / ΑΛΙΚΑΜΠΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

ROMEIKO ORANGE DE NOIR _ ROMEIKO _ 2019

DOURAKIS / ALIKABOS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **44€**

POZE _ ROSE

ΣΕ ΔΕΞΑΜΕΝΗ / MATURED IN STEEL TANK

PRAXIS 3 _ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ-ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ _ 2022

ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ / ΑΥΛΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

PRAXIS 3 _ KOTSIFALI-MANDILARI _ 2022

HARALABAKIS / AVLI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **24€**

VERA ROSA _ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ-MERLOT _ 2022

ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗΣ / ΚΑΣΤΕΛΛΙΑΝΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

VERA ROSA _ MOSCHATO SPINAS-MERLOT _ 2022

STRATARIDAKIS / KASTELLIANA HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **30€**

ΔΙΘΥΡΑΜΒΟΣ _ ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2022

ΛΟΥΛΟΥΔΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

DITHIRAMVOS _ ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2022

LOULOUDIS / DAFNES HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **25€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **6€**

ΚΕΝΤΡΟΣ _ ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2022

VEGAN

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KEDROS _ ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2022

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **47€**

ΚΑΠΕΤΑΝΙΣΣΑ _ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ-ΛΙΑΤΙΚΟ ΗΜΙΞΗΡΟ _ 2022

ΑΜΑΡΓΙΩΤΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΚΑΡΕΤΑΝΙΣΣΑ _ MUSCAT OF SPINA-LΙΑΤΙΚΟ SEMI-DRY _ 2022

AMARGIOTAKIS / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **26€**

ΡΩ _ ΡΩΜΕΪΚΟ _ 2022

ΠΑΤΕΡΟΜΙΧΕΛΑΚΗΣ / ΧΑΝΙΑ

RO _ ROMEIKO _ 2022

PATEROMICHELAKIS / CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **25€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **6€**

SYRAH _ 2022

ΑΛΕΞΑΚΗΣ/ ΜΑΛΑΔΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

SYRAH _ 2022

ALEXAKIS / MALADES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **27€**

ΜΟΝΟΚΕΡΟΣ _ ΛΙΑΤΙΚΟ-GRENACHE ROUGE _ 2022

ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ/ ΑΛΙΚΑΜΠΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

MONOKEROS _ ΛΙΑΤΙΚΟ-GRENACHE ROUGE _ 2022

DOURAKIS / ALIKABOS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **24€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **5,5€**

GERANIUM _ GRENACHE ROUGE _ 2022

ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ / ΠΟΝΤΙΚΙΑΝΑ ΧΑΝΙΩΝ

GERANIUM _ GRENACHE ROUGE _ 2022

KARAVITAKIS / PONTIKIANA, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **35€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **8€**

ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ / MATURED IN OAK

ΨΙΘΥΡΟΣ _ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ-GRENACHE ROUGE _ 2022



ΣΙΛΒΑ / ΣΙΒΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

PSITHIROS _ KOTSIFALI-GRENACHE ROUGE _ 2022

SILVA / SIVA, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **30€**

ΣΕ ΑΜΦΟΡΕΑ / MATURED IN AMPHORA

ΓΡΙΦΟΣ _ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ_ 2022



ΣΙΛΒΑ / ΣΙΒΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

GRIFOS _ KOTSIFALI _ 2022

SILVA / SIVA ,HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **48€**

ΕΡΥΘΡΑ _ RED

ΦΡΕΣΚΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ FRESH & FRUITY

QUEEN_ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ _ 2022

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

QUEEN_KOTSIFALI _ 2022

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **26€**

ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ _ 2018

ΓΑΒΑΛΑΣ / ΒΟΡΙΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

MANDILARI_2018

GAVALAS / VORIAS, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **27€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **6,5€**

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ-ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ _ 2021

ΜΟΙΝΟΤΕΡΡΑ / ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KOTSIFALI-MANDILARI _ 2021

ΜΟΙΝΟΤΕΡΡΑ / ARCHANES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **35€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **8€**

ΠΕΤΑΛΙ _ ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2020

ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ / ΚΑΤΩ ΑΣΙΤΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

PETALI_ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2020

DIAMANTAKIS / KATO ASITES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **28€**

ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΖΥΜΕΣ _ ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2020

ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ / ΠΟΝΤΙΚΙΑΝΑ ΧΑΝΙΩΝ

INDIGENOUS YEASTS _ ΛΙΑΤΙΚΟ _ 2020

KARAVITAKIS / PONTIKIANA, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **85€**

ΡΩ _ ΡΩΜΕΪΚΟ _ 2021

ΠΑΤΕΡΟΜΙΧΕΛΑΚΗΣ / ΚΙΣΣΑΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

RO _ ROMEIKO _ 2021

PATEROMICHELAKIS / KISSAMOS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **26€**

MERLOT _ 2020

ΜΕΝΕΞΕΣ / ΑΓΙΟΣ ΣΥΛΛΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

MERLOT _ 2020

MENEXES / AGIOS SYLLAS, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **34€**

GRENACHE ROUGE _ 2021

ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ / ΠΟΝΤΙΚΙΑΝΑ ΧΑΝΙΩΝ

GRENACHE ROUGE _ 2021

KARAVITAKIS / PONTIKIANA, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **36€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **8€**

ΕΡΥΘΡΑ _ RED

ΓΕΜΑΤΑ & ΠΟΛΥΠΛΟΚΑ FULL BODIED & COMPLEX

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ _ 2019



ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗΣ / ΠΛΟΥΤΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KOTSIFALI _ 2019

ZACHARIOUDAKIS / PLOUTI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **38€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **8,5€**

HESTIA _ ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ _ 2020

ΙΔΑΙΑ / ΒΕΝΕΡΑΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

HESTIA _ MANDILARI ΟΑΚ AGED _ 2020

ΙΔΑΙΑ / VENERATO, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **39€**

ΚΑΡΝΑΡΙ _ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ _ 2016



ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KARNARI _ KOTSIFALI _ 2016

LYRARAKIS / ALAGNI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **44€**

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ _ 2019

ΠΑΤΕΡΟΜΙΧΕΛΑΚΗΣ / ΚΙΣΣΑΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

MAVROTRAGANO _ 2019

PATEROMICHELAKIS / KISSAMOS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **46€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **10€**

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ-CABERNET SAUVIGNON _ 2019

ΣΙΝΑΔΙΝΑΚΗΣ / ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KOTSIFALI-CABERNET SAUVIGNON _ 2019

SINADINAKIS / ARCHANES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **33€**

SYMBOLO _ SYRAH, ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ, MERLOT _ 2019

ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ / ΑΛΑΓΝΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

SYMBOLO _ SYRAH, MADILARI, MERLOT _ 2019

LYRARAKIS / ALAGNI HRAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **85€**

SANGIOVESE-CABERNET SAUVIGNON _ 2018

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

SANGIOVESE-CABERNET SAUVIGNON _ 2018

DOULOUFAKIS / DAFNES, HRAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **38€**

ΑΛΙΚΟΣ _ CABERNET SAUVIGNON-SYRAH-MERLOT _ 2018

ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ / ΑΥΛΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ALIKOS _ CABERNET SAUVIGNON-SYRAH-MERLOT _ 2018

CHARALABAKIS / AVLI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **31€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **7€**

ΣΥΜΜΕΤΡΟΣ _ TOURIGA NACIONAL _ 2020

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

SYMMETROS _ TOURIGA NACIONAL _ 2020

DOULOUFAKIS / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **28€** ΠΟΤΗΡΙ _ GLASS **6€**

ELIA _ NEGRO AMARO _ 2020

ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ / ΠΟΝΤΙΑΚΙΑΝΑ ΧΑΝΙΩΝ

ELIA _ NEGRO AMARO _ 2020

ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ / ΠΟΝΤΙΑΚΙΑΝΑ ΧΑΝΙΑ

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **58€**

MOURVEDRE _ 2019

ΜΑΝΟΥΣΑΚΗΣ / ΒΑΤΟΛΑΚΚΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

MOURVEDRE _ 2019

ΜΑΝΟΥΣΑΚΗΣ / ΒΑΤΟΛΑΚΚΟΣ, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **149€**

MAGNUM 1500ml

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΠΑΡΕΕΣ, ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΑ ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ
BIG PARTIES, BIGGER BOTTLES

ΛΕΥΚΑ _ WHITE

ΔΑΦΝΙΟΣ _ ΒΙΔΙΑΝΟ

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

DAFNIOS _ VIDIANO

DOULOUFAKIS / DAFNES HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **52€**

ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ _ ΒΙΔΙΑΝΟ-ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ / ΚΑΤΩ ΑΣΙΤΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

DIAMANTOPETRA _ VIDIANO-ASSYRTIKO

DIAMANTAKIS / KATO ASITES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **72€**

ΡΟΖΕ _ ROZE

GERANIUM _ GRENACHE ROUGE

ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ / ΠΟΝΤΙΚΙΑΝΑ ΧΑΝΙΩΝ

GERANIUM _ GRENACHE ROUGE

KARAVITAKIS / PONTIKIANA CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **85€**

ΚΑΠΕΤΑΝΙΣΣΑ _ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ-ΛΙΑΤΙΚΟ _ SEMI-DRY

ΑΜΑΡΙΩΤΑΚΗΣ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KARETANISSA _ MUSCAT OF SPINA-ΛΙΑΤΙΚΟ _ SEMI-DRY

AMARIO TAKIS / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **75€**

ΕΡΥΘΡΑ _ RED

ΜΙΚΡΗ ΕΥΓΕΝΙΚΗ _ ΛΙΑΤΙΚΟ

ΕΥΦΡΟΣΥΝΗ / ΑΥΓΕΝΙΚΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

MIKRI EVGENIKI _ LIATIKO

EFROSYNI / AVGENIKI, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **55€**

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ

ΔΙΓΕΝΑΚΗΣ / ΠΕΖΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

KOTSIFALI

DIGENAKIS / PEZA, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **73€**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ _ DESSERT

ΗΛΙΟΓΕΝΝΗΤΟ 500ml _ ΔΑΦΝΙ - ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ - ΓΛΥΚΑΔΑ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΕΙΝ / ΣΧΙΝΟΚΑΨΑΛΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

ILIOGENNITO 500ML _ DAFNI - THRAPSATHIRI - GLIKADA

AMPELOURGEIN / SCHINOKAPSALA, LASITHI

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **73€** ΠΟΤΗΡΙ 50 ml _ GLASS **12€**

DUCATO DE CANDIA 375ml _ ΑΣΥΡΤΙΚΟ - ΒΙΔΙΑΝΟ - ΛΙΑΤΙΚΟ 85%, ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ - ΜΑΛΒΑΖΙΑ 15%

ΑΛΕΞΑΚΗΣ / ΜΑΛΑΔΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

DUCATO DE CANDIA 375ml _ ASSYRTIKO - VIDIANO - LIATIKO 85%, MOSCHATO SPINAS - MALVAZIA 15%

ALEXAKIS/ MALADES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **38€** ΠΟΤΗΡΙ 50ml _ GLASS **7€**

EMILIA 500ml _ ΛΙΑΤΙΚΟ

ΣΙΛΒΑ / ΔΑΦΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

EMILIA 500ml _ LIATIKO

SILVA / DAFNES, HERAKLION

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **75€** ΠΟΤΗΡΙ 50 ml _ GLASS **13€**

EUPHORIA 500ml

ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ / ΑΛΙΚΑΜΠΟΣ ΧΑΝΙΩΝ

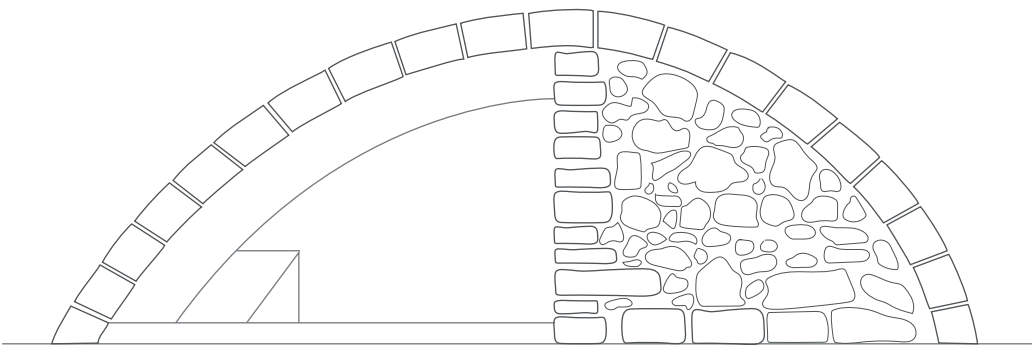
EUPHORIA 500ml

DOURAKIS / ALIKABOS, CHANIA

ΦΙΑΛΗ _ BOTTLE **68€** ΠΟΤΗΡΙ 50ml _ GLASS **11€**

ΤΟ "ΚΕΛΑΡΙ" ΜΑΣ

OUR CELLAR



Για περισσότερες επιλογές κρασιών
επισκεφθείτε το "ΚΕΛΑΡΙ" μας.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τα αγαπημένα σας
κρασιά από την κάβα μας
και να τα καταναλώσετε στον χώρο σας, με 20% έκπτωση.
Ρωτήστε το προσωπικό μας!

For more options,
visit our "ΚΕΛΑΡΙ".

You can also purchase your favourite wines from our wine cellar
and savour them in the privacy of your home, with a 20% discount.
You are more than welcome to enquire our staff
for any information you need.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ " WINERIES

ΛΑΣΙΘΙ _ LASITHI

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΜΠΕΡΟΥΡΓΕΙΝ
AMPEROURGEIN WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ
DOMAINE ECONOMOU

ΗΡΑΚΛΕΙΟ _ HERAKLION

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΛΕΞΑΚΗΣ
ALEXAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΜΑΡΓΙΩΤΑΚΗΣ
AMARGIOTAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΑΒΑΛΑΣ
GAVALAS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ
DIAMANTAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΓΕΝΑΚΗΣ
DIGENAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ
DOULOUFAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΕΥΦΡΟΣΥΝΗ
EFFROSYNI WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗΣ
ZACHARIOUDAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ
THALASSINOS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΟΥΛΟΥΔΗΣ
LOULLOUDIS WINERY

HETERO WINES

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ
LYRARAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ
BOUTARIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΝΕΞΕΣ
MENEXES WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗΣ
PATERIANAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΙΛΒΑ
SILVA WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΙΝΑΔΙΝΑΚΗΣ
SINADINAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗΣ
STRATARIDAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΡΑΛΑΜΠΑΚΗΣ
HARALABAKIS WINERY

ΙΔΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
IDEA WINERY

ΡΕΘΥΜΝΟ _ RETHIMNO

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΛΙΧΙΝ
MALIHIN WINERY

ΧΑΝΙΑ _ CHANIA

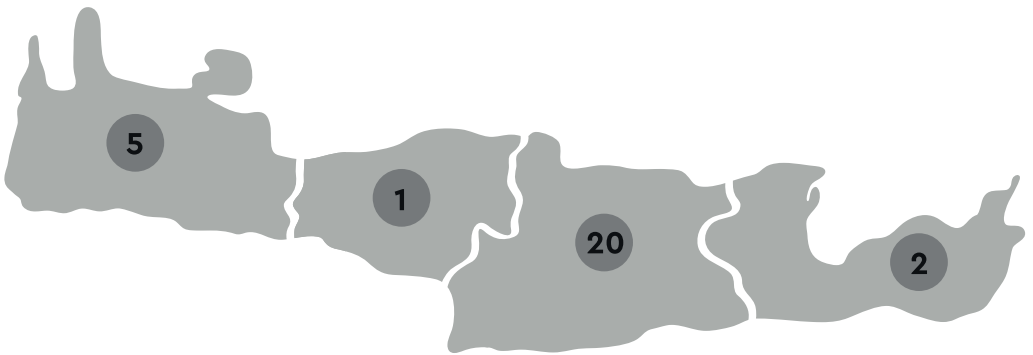
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΝΩΣΚΕΛΗ
ANOSKELI WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ
KARAVITAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗΣ
MANOUSAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ
DOURAKIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΤΕΡΟΜΙΧΕΛΑΚΗΣ
PATEROMICHELAKIS WINERY



Αριθμός οινοποιείων ανά νομό _ Total number of wineries per county



peskesicrete.gr



~ OLIVE OIL ~
LIST

GASTRONOMY

“ TOP 100 EVOO ”
in GASTRONOMY

Με αγάπη και γνώση για το ποιοτικό κρητικό ελαιόλαδο
και με σεβασμό στο μεράκι του παραγωγού,
επιλέγουμε τις καλύτερες κρητικές ετικέτες
εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου
και τις παντρεύουμε με τις γεύσεις του Peskesi.

Καλή απόλαυση

*With love and knowledge for the quality Cretan olive oil
and with respect to the producer, we choose the best
Cretan labels of extra virgin olive oil and we pairing
them with the flavors of Peskesi.*

Enjoy

"Η γαστρονομία για εμάς είναι μια πολιτισμική έκφραση
βασισμένη στην παράδοση και τον φυσικό πλούτο του τόπου μας"

ΑΠΟ ΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

*"Gastronomy for us is a cultural expression
based on the tradition and natural wealth of our land"*

FARM TO TABLE

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

OLIVE OIL TASTING

Στο Peskesi διοργανώνουμε γευσιγνωσίες ελαιολάδου, για να μάθετε και εσείς τα μυστικά του ποιοτικού ελαιολάδου. Πως να αναγνωρίζετε τα θετικά και αρνητικά χαρακτηριστικά του, αλλά και το ταίριασμά του με το φαγητό σας. Ρωτήστε μας πότε είναι η επόμενη γευσιγνωσία!

At Peskesi we organize olive oil tastings, so you can learn the secrets of quality olive oil. How to recognize its positive and negative characteristics and its pairing with your food. Ask us when the next tasting is!

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

PROCEDURE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TASTING

01



Ρίχνουμε στο ειδικό ποτήρι γευσιγνωσίας ελαιολάδου 15ml από το ελαιόλαδο που θέλουμε να δοκιμάσουμε.

We pour in the special olive oil tasting glass 15ml of the olive oil we want to taste.

02



Τοποθετούμε το γυάλινο καπάκι πάνω στο ποτήρι και ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο κρατώντας το στην παλάμη μας για περίπου 30". Η ιδανική θερμοκρασία για την οργανοληπτική αξιολόγηση ελαιολάδου είναι οι 25 έως 26 βαθμοί κελσίου.

We place the glass lid on top of the glass and heat the olive oil holding our palms for about 30". The perfect temperature for the organoleptic of olive oil is 25-26 degrees Celsius.

03



Περιστρέφουμε το ποτήρι μέσα στην παλάμη μας με απαλές κυκλικές κινήσεις, φροντίζοντας το ελαιόλαδο να καλύψει όσο το δυνατόν μεγαλύτερη επιφάνεια στο εσωτερικό του ποτηριού.

We rotate our glass in our palm with gentle circular movements, keeping in mind that the olive oil should cover as much surface as possible in the interior of the glass.

04



Ξεκινάμε τη διαδικασία της γευσιγνωσίας αφαιρώντας το γυάλινο καπάκι και εισπνέοντας το ελαιόλαδο ώστε να αναγνωρίσουμε τα φρουτώδη αρώματά του και να αναγνωρίσουμε την ένταση.

We start the procedure of tasting, removing the lid and inhaling the olive oil, so that we can identify the fruity flavors and the intensity.

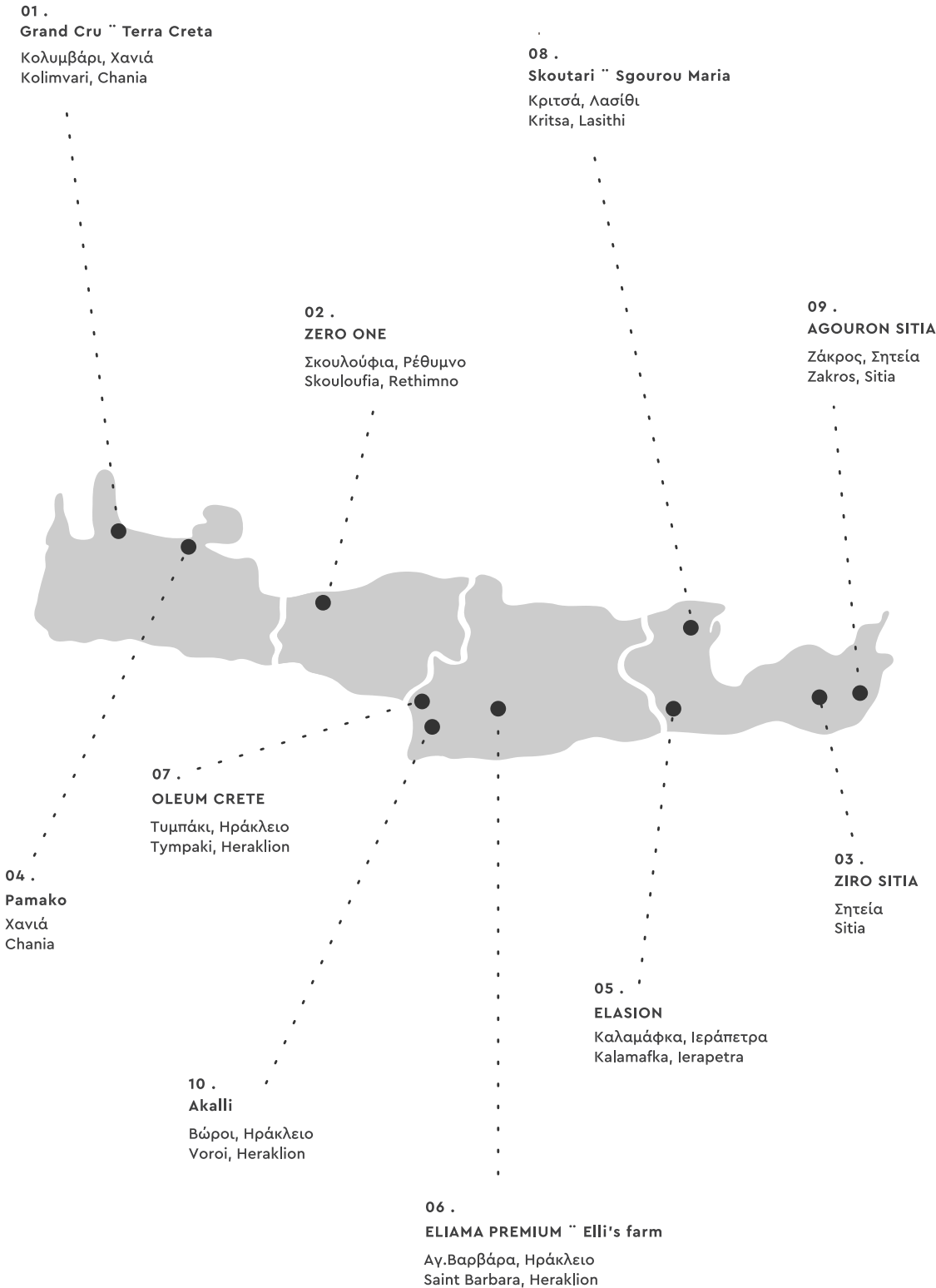
05

Γεύομαστε μια μικρή γουλιά ελαιολάδου. Με τη γλώσσα σπρώχνουμε το ελαιόλαδο προς τα πάνω ώστε να εξαπλωθεί σε όλη μας τη γλώσσα και τον ουρανίσκο, στη συνέχεια παίρνουμε μια εισπνοή για να αναγνωρίσουμε τα αρώματα στο στόμα. Έπειτα καταπίνουμε διακρίνοντας τα πικρά και πικάντικα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.

We taste a small sip of olive oil. With our tongue we push the olive oil up, so that it spreads all over our tongue and the roof of our mouth. Then we breathe in to identify its aromas in our mouth. After that we swallow, recognizing the bitter and spicy characteristics of olive oil.

OLIVE OIL SOMMELIER

ΜΑΓΓΑΝΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ / MAGGANAS PANAGIOTIS



01. GRAND CRU " TERRA CRETA / Κολυμβάρι, Χανιά
Kolimvari, Chania

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό εργαστήριο / Sensory Evaluation Laboratory:
Leone d'oro Competition, 13/02/2023

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις • <i>fruity</i> : 6,5		500 ml • bottle	32€
	πικρό • <i>bitter</i> : 3,7		food pairing	5.00€
	πικάντικο • <i>pungent</i> : 4,8		bread dip	6.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:




Έντονα αρωματικό και πολύπλοκο με ευχάριστη επίγευση, άνθη, κίτρινο μήλο, φρεσκοκομμένο χορτάρι, εξωτικά φρούτα και βότανα.

Intensely aromatic and complex with a pleasant aftertaste, flowers, yellow apple, freshly cut grass, exotic fruits and herbs.

02. ZERO ONE / Σκουλούφια, Ρέθυμνο
Skouloufia, Rethimno

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό εργαστήριο Κρήτης ΔΣΡ / Sensory Evaluation Laboratory of Crete: 27/03/2023

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις • <i>fruity</i> : 5,9		500 ml • bottle	38.00€
	πικρό • <i>bitter</i> : 3,5		food pairing	5.00€
	πικάντικο • <i>pungent</i> : 4,0		bread dip	6.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:




Πολύπλοκο και ισορροπημένο, φρεσκοκομμένο γρασίδι, βότανα, πιπέρι, αγγινάρα και πράσινο αμύγδαλο.

Complex and balanced, freshly cut grass, herbs, pepper, artichoke and green almond.

03. ZIRO SITIA / ΣΗΤΕΙΑ
Sitia

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό Εργαστήριο Καλαμάτας- Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου,
Sensory Evaluation Laboratory of Kalamata - University of Peloponnese: 21/12/2022

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις • <i>fruity</i> : 5,1		500 ml • bottle	27.00€
	πικρό • <i>bitter</i> : 3,8		food pairing	5.00€
	πικάντικο • <i>pungent</i> : 4,4		bread dip	6.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:




Ελαφρά πικάντικο και ισορροπημένο, φρεσκοκομμένο χορτάρι, πιπέρι, αγγινάρα, μπαχαρικά και βότανα.

Lightly spicy and balanced, freshly cut grass, pepper, artichoke, spices and herbs.

04. ΡΑΜΑΚΟ / Χανιά
Chania

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Τσουνάτη / SINGLE VARIETY: Tsounati

Οργανοληπτικό Εργαστήριο / Sensory Evaluation Laboratory: -

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις: μεσαίο • <i>fruity: medium</i>		500 ml • bottle	29.00€
	πικρό: μεσαίο • <i>bitter: medium</i>		food pairing	5.00€
	πικάντικο: μεσαίο • <i>pungent: medium</i>		bread dip	6.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:




Ισορροπημένο και ευχάριστο. Ντομάτα, αγγινάρα, πράσινη μπανάνα.

Balanced and pleasant. Tomato, artichoke, green banana.

05. ELASION / Καλαμάφκα, Ιεράπετρα
Kalamafka, Ierapetra

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό Εργαστήριο / Sensory Evaluation Laboratory: multichrom.lab, 02/11/2022

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις • <i>fruity</i> : 3,2		500 ml • bottle	14.00€
	πικρό • <i>bitter</i> : 2,8		food pairing	3.00€
	πικάντικο • <i>pungent</i> : 3,1		bread dip	3.50€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:

Ισορροπημένο και ευχάριστο, πράσινα φύλλα.

Balanced and pleasant, green leaves.




Συντηρούμε τα ελαιόλαδα στους 15οC, προστατευμένα από τον ήλιο και την υγρασία, για να μπορέσουμε να παρέχουμε κάθε ελαιόλαδο στην ιδανική συνθήκη.

Η 6η λίστα ελαιολάδου "TOP 10 EVOO in Gastronomy" (2023), αναπτύχθηκε από τον σομελιέ ελαιολάδου Παναγιώτη Μαγγανά και την ομάδα του.

06. ΕΛΙΑΜΑ PREMIUM " ELLI'S FARM / Αγ.Βαρβάρα, Ηράκλειο
Saint Barbara, Heraklion

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό εργαστήριο Κρήτης ΔΣΡ / Sensory Evaluation Laboratory of Crete: 02/05/2023

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις • <i>fruity</i> : 6		500 ml • bottle	31.00€
	πικρό • <i>bitter</i> : 3,7		food pairing	5.00€
	πικάντικο • <i>pungent</i> : 4,1		bread dip	6.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:




Έντονα φρουτώδεις και πολύπλοκο με μακρά επίγευση, φρεσκοκομμένο χορτάρι, αγγινάρα, πράσινο αμύγδαλο, βότανα, ντομάτα, πιπέρι.

Intensely fruity and complex with a long aftertaste, freshly cut grass, artichoke, green almond, herbs, tomato, pepper.

07. OLEUM CRETE / Τυμπάκι, Ηράκλειο
Tympaki, Heraklion

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό Εργαστήριο / Sensory Evaluation Laboratory:
multichrom.lab, 14/12/2022 - 21/12/2022

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις • <i>fruity</i> : 4,5		250 ml • bottle	10.00€
	πικρό • <i>bitter</i> : 3,6		food pairing	4.00€
	πικάντικο • <i>pungent</i> : 4,4		bread dip	5.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:




Ισορροπημένο, μεσαία έντασης φρούτα με γλυκιά επίγευση.

Balanced, medium intensity fruit with a sweet aftertaste.

08. SKOUTARI " SGOUROU MARIA / Κριτσά, Λασιθί
Kritsa, Lasithi

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό εργαστήριο Κρήτης ΔΣΡ / Sensory Evaluation Laboratory of Crete: 14/02/2023

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις • <i>fruity</i> : 6,0		500 ml • bottle	31.00€
	πικρό • <i>bitter</i> : 3,6		food pairing	5.00€
	πικάντικο • <i>pungent</i> : 4,1		bread dip	6.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS :




Πολύπλοκο, πράσινο αμύγδαλο, γρασίδι, άγουρη μπανάνα, αγγινάρα, και πιπέρι.

Complex, green almond, grass, unripe banana, artichoke and pepper.

09. AGOURON / Ζάκρος, Σητεία
Zakros, Sitia

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Κορωνέικη / SINGLE VARIETY: Koroneiki

Οργανοληπτικό Εργαστήριο / Sensory Evaluation Laboratory: -

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις: μεσαίο • <i>fruity: medium</i>		500 ml • bottle	18.00€
	πικρό: μεσαίο • <i>bitter: medium</i>		food pairing	4.00€
	πικάντικο: μεσαίο • <i>pungent: medium</i>		bread dip	5.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:




Πολύπλοκο και έντονα πικάντικο, αγγινάρα, πράσινο αμύγδαλο, βότανα, πιπέρι.

Complex and intensely spicy, artichoke, green almond, herbs, pepper and citrus fruits.

10. ΑΚΑΛΛΙ / Βώροι, Ηράκλειο
Voroι, Heraklion

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ: Χονδρολιά/ SINGLE VARIETY: Chondrolia

Οργανοληπτικό Εργαστήριο / Sensory Evaluation Laboratory: -

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: GUSTATIVE & OLFACTIVE CHARACTER- ISTICS	φρουτώδεις: μεσαίο • <i>fruity: medium</i>		500 ml • bottle	34.00€
	πικρό: μεσαίο • <i>bitter: medium</i>		food pairing	5.00€
	πικάντικο: μεσαίο • <i>pungent: medium</i>		bread dip	6.00€

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / CHARACTERISTICS:

Ισορροπημένο με σώμα, πράσινα φρούτα, φρεσκοκομμένο χορτάρι και αγγινάρα.

Balanced with body, green fruits, freshly cut grass, artichoke and fresh herbs.

We store the olive oils at 15oC, protected from the sun and moisture, to be able to supply each olive oil in the ideal condition.

The 6th olive oil list "TOP 10 EVOO in Gastronomy" (2023), developed by olive oil sommelier Panagiotis Magganas and his team.

TOP

10

EVOO

GASTRONOMY